



HECHO EN MÉXICO POR ALGARA S.A. de C.V.
 Camino Real de Toluca #154,
 Col. Bellavista, Deleg. Álvaro Obregón,
 C.P. 01140, México, D.F., R.F.C. ALG670404QES
 y escríbanos a: club@mialegria.com.mx
 visitanos en: www.mialegria.com.mx
 tel: 26 36 37 70 fax: 55 15 12 49
 Impreso en Litoforma 2011

Recomendado para niños y niñas de 4 años en adelante. Lee tu instructivo antes de comenzar a jugar para obtener mejores resultados; consérvalo a la mano para futuras referencias. Advertencia: No recomendado para menores de 36 meses por contener piezas pequeñas. Mantén a los niños pequeños y a los animales alejados de tu juguete. *ATENCIÓN! UTILIZAR BAJO LA VIGILANCIA DE UN ADULTO*



Mi Alegría
 SIEMPRE CREATIVA

Fábrica de

MINI-CREPAS



1526



INSTRUCTIVO

BIENVENIDO

Con tu estuche "Fábrica de mini crepas" aprenderás a hacer riquísimas crepas que podrás adornar y compartir con tu familia y amigos.

Incluye un plato con rasero especial para hacer crepas de forma fácil y rápida.

Tu estuche también contiene los ingredientes que necesitas para crear tus crepas de forma divertida imprimiendo tu sello personal.

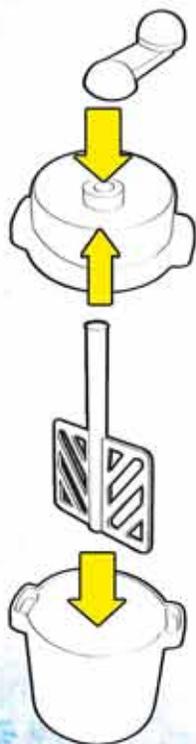
CONTENIDO



ANTES DE EMPEZAR:

- COLOCA UN MANTEL O PAPEL SOBRE TU ÁREA DE TRABAJO.
- PONTE UN DELANTAL O UNA PLAYERA QUE NO USES.
- LAVA TODOS TUS UTENCILIOS ANTES Y DESPUÉS DE USARLOS.
- LÁVATE LAS MANOS ANTES Y DESPUÉS DE JUGAR.
- MANTÉN A LA MANO UN TRAPO LIMPIO Y HÚMEDO PARA LIMPIAR.

ARMA TU BATIDORA



IDENTIFICA LAS MEDIDAS DE LA CUCHARA DOBLE

1 CUCHARADA
(15 ml)

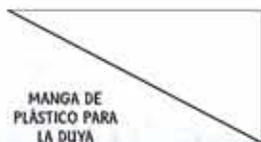


1/2 CUCHARADA
(7,5 ml)

IDENTIFICA LAS PARTES DE TU DUYA



DUYA DE DIFERENTES FIGURAS

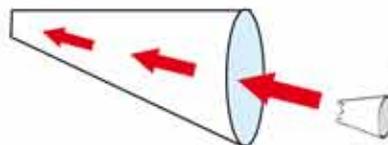


MANGA DE PLÁSTICO PARA LA DUYA

PREPARA TU DUYA PARA DECORAR



CORTA 1 cm DE LA PUNTA DE LA MANGA PARA DUYA



INTRODUCE LA DUYA DENTRO DE LA MANGA DE MANERA QUE AL LLEGAR A LA PUNTA QUEDE BIEN FIJA. SI LA PUNTA QUEDÓ MUY CHICA PARA LA DUYA, CORTA UN POCO MÁS HASTA QUE ÉSTA EMBONE BIEN

ELABORANDO CREPAS:

- 2 cucharadas de harina de trigo (usa el cucharón para harina)
- 1 huevo ligeramente batido
- 1 taza de leche
- 1 cucharada de mantequilla previamente derretida o 1 cucharada de aceite
- 1 cucharada de vainilla (para crepa dulce) o 1 pizca de sal (para crepa salada)

AGREGA:



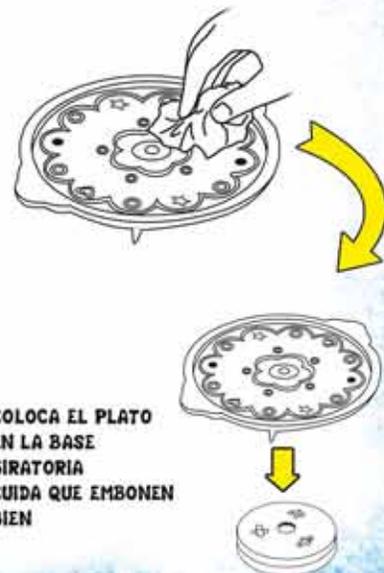
MEZCLA:



BATE MUY BIEN LA MEZCLA
HASTA QUE YA NO TENGA GRUMOS
NOTA: EN ÉSTE PUNTO
PUEDES AGREGAR
1 CUCHARADA DE VAINILLA
O LA PIZCA DE SAL

COLOCA EN LA BASE:

UNTA MANTEQUILLA EN EL PLATO PARA CREPAS



VACÍA :

VACÍA LA MEZCLA EN EL CENTRO DEL
PLATO DE CREPAS. DEJA QUE SE
DESPLACE SOLITA

2
CUCHARADAS



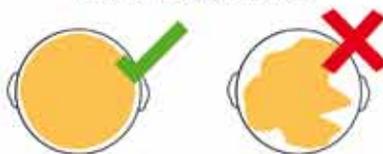
COLOCA EL RASERO:

PON EL RASERO EN EL CENTRO DEL PLATO

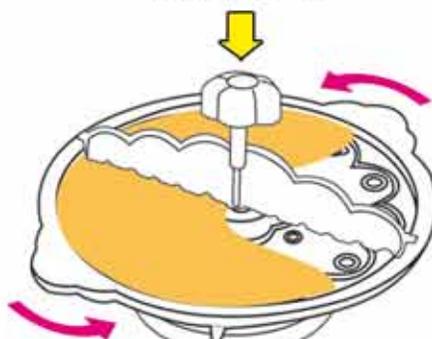


DISTRIBUYE:

USA EL RASERO PARA DISTRIBUIR LA
MEZCLA. MANTÉN INMOVIL EL RASERO
MIENTRAS GIRAS EL PLATO



MANTÉN INMOVIL



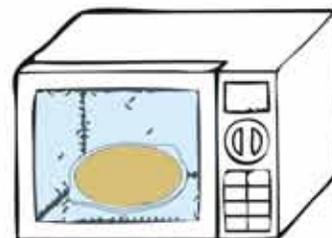
GIRA EL PLATO

METE AL MICRONDAS:

ANTES DE HORNEARSE ES
IMPORTANTISIMO
QUE QUITES EL PLATO DE LA
BASE GIRATORIA

HORNEA POR:

00:40
SEGUNDOS



CUANDO TERMINE DE HORNEARSE, DEJA
REPOSAR EL PLATO EN EL HORNO
POR 2 MINUTOS PARA QUE SE
ENFRIE UN POCO ANTES DE SACARLO.
EL TIEMPO DE HORNEADO PUEDE VARIAR
DE ACUERDO AL TIPO DE HORNO

GUARDA TUS CREPAS EN UN
RECIPiente CON TAPA PARA
DECORARLAS DESPUÉS

RELLENO:

- 2 cucharadas de atole (el sabor puede variar)
- 5 y media cucharadas de leche fría (pon esta leche en tu vaso medidor)
- 2 cucharadas de azúcar
- 1/2 taza de leche (poner esta leche en una taza para café)
- 1 pizca de colorante vegetal (opcional)



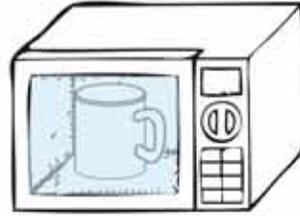
DISUELVE HASTA QUE NO QUEDEN GRUMOS



5

CALENTAR:

TOMA TU TAZA DE CAFÉ, AGREGA 1/2 TAZA DE LECHE Y PIDE A UN ADULTO QUE LA CALIENTE POR 40 SEGUNDOS



CON CUIDADO SACA LA TAZA CON LECHE Y AÑADE LAS 2 CUCHARADAS DE AZÚCAR



MEZCLAR Y DISOLVER:

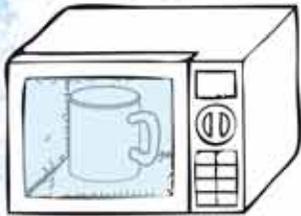
MEZCLA LA SOLUCIÓN DE ATOLE CON LA LECHE QUE CALENTASTE



CALENTAR:

PIDE A UN ADULTO QUE CALIENTE LA TAZA CON EL ATOLE Y LECHE

00:20
SEGUNDOS



CON CUIDADO SACA LA TAZA

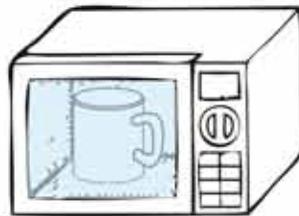
REVUELVE POR 20 SEGUNDOS



VOLVER A CALENTAR:

PIDE A UN ADULTO QUE VUELVA A CALENTAR LA TAZA CON EL ATOLE Y LECHE

00:30
SEGUNDOS



CON CUIDADO SACA LA TAZA

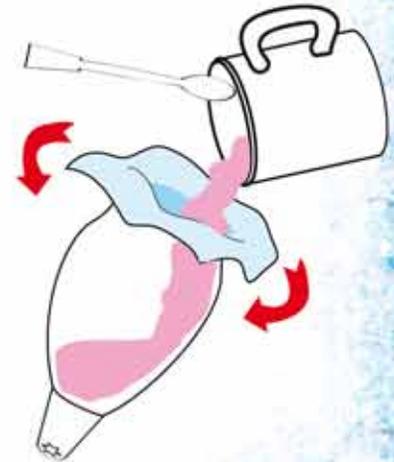
REVUELVE POR 1 MINUTO Y DEJA ENFRIAR. ESTO LO PUEDES USAR PARA RELLENO



PARA DECORAR:

LA MEZCLA QUE ACABAS DE HACER LA PUEDES USAR PARA RELLENO O PARA COBERTURA.

PARA EMPEZAR A DECORAR PRIMERO DEBES ARMAR LA DUYA COMO SE TE INDICA EN LA PÁGINA 2 ABRE LA MANGA Y DOBLA LA ABERTURA HACIA AFUERA FIJATE EN EL GRÁFICO



VACÍA LA MEZCLA YA FRÍA DENTRO DE LA MANGA CON AYUDA DE UNA CUCHARA

6

USANDO LA DUYA:

USAR LA DUYA ES REALMENTE FÁCIL OBSERVA EL DIBUJO. CON UNA MANO PRESIONAS Y BAJAS LA MEZCLA CON LA OTRA (O AMBAS) MUEVES LA DUYA PARA DECORAR



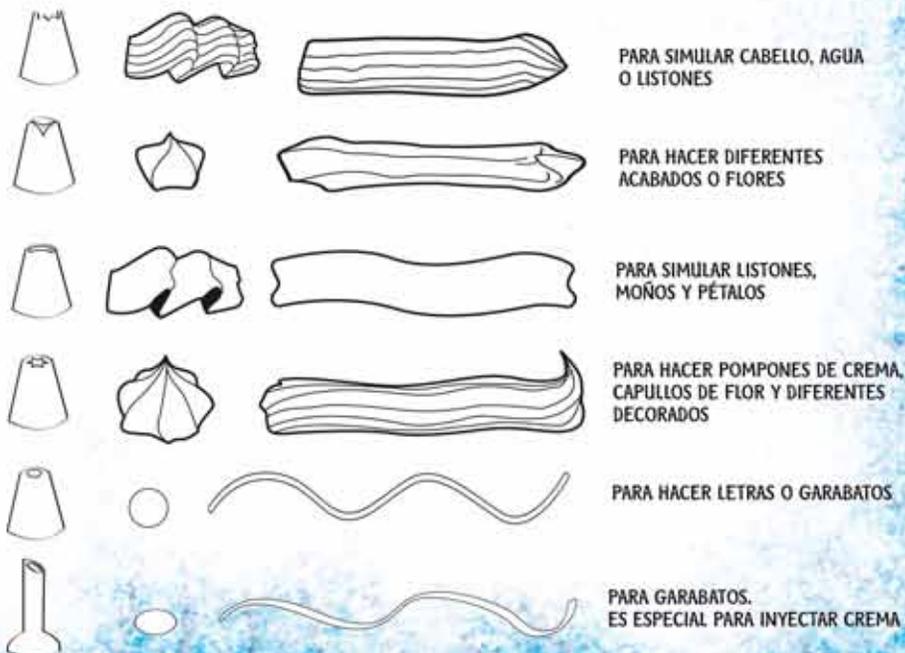
USA 1 o AMBAS MANOS PARA MOVER LA DUYA Y DECORAR

PRACTICA ANTES EN UNA CHAROLA PARA QUE OBTENGAS MEJORES RESULTADOS

7

CONOCE LAS DUYAS:

A CONTINUACIÓN TE DAMOS UNOS EJEMPLOS DE LAS LÍNEAS Y FIGURAS QUE RESULTAN DE USAR LAS DIFERENTES BOQUILLAS PARA DECORAR (para mejorar el juguete, las duyas pueden variar con lo que te mostramos en los gráficos)



RECETAS PARA DIFERENTES RELLENOS O COBERTURAS :

CREMA SENCILLA:

- 4 cucharadas de sustituto de crema en polvo (crema para café)
- 2 cucharadas de leche tibia
- 1 cucharada de azúcar glass
- 1/2 cucharada de vainilla

En un recipiente hondo disuelve el azúcar y la vainilla en la leche. Después agrega el sustituo de crema. Disuelve para integrar.

Bate los ingredientes hasta que estén a punto de turrón.

¡LISTO! ya puedes usar tu crema batida para decorar o rellenar tus crepas.

NOTA: También puedes comprar un bote de crema para batir "Lincott"

- Pon una taza de crema para batir en un recipiente hondo
- Bate la crema con ayuda de una batidora de motor (no uses licuadora)
- Agrega 3 cucharadas de azúcar glass
- Bate a velocidad media hasta que se formen picos.

CREMA DE FRESA:

- 3 cucharadas de crema o chantilly
- 1 cucharada de azúcar
- 1 pizca de colorante rojo disuelto previamente en agua
- 1 cucharada de fresas machacadas o mermelada

En un recipiente mezcla la crema con el azúcar hasta que se hayan integrado por completo.

Agrega poco a poco la mermelada de fresa y 1 pizca de colorante vegetal rojo, sigue mezclando hasta que se haga una crema uniforme.

TIP: SUSTITUYE EL AZÚCAR Y LAS FRESAS POR LA MERMELADA DE TU SABOR FAVORITO.

CREMA DE CHOCOLATE:

- 2 cucharadas y media de crema
- 1/2 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de chocolate en polvo o líquido

En un recipiente mezcla la crema con el azúcar hasta que se hayan integrado por completo.

Agrega poco a poco el chocolate y sigue mezclando hasta que se haga una crema uniforme.

FUNDIENDO EL CHOCOLATE:

- Tu bolsa con gotas de chocolate
- 1 bolsa de plástico con cierre

Pon el chocolate en la bolsa con cierre y calienta en el microondas por 20 segundos, espera otros 10 segundos y vuelve a calentar otros 20 segundos, así hasta que se derrita por completo y lo puedas manipular.

COBERTURA DE AZÚCAR GLASS:

- Tu bolsa de azúcar glass
- 1 salero limpio o un colador pequeño

Vacía el azúcar glass en el salero hasta llenarlo pero dejando un espacio de 1 cm antes de llegar a la tapa.

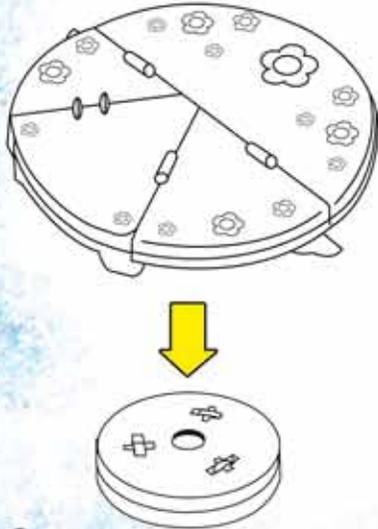
Puedes esparcir el azúcar glass sobre tus crepas para simular escarcha.

NOTA: si usas el colador pequeño, sólo vacía la cantidad que vayas a usar. Da unos golpecitos para esparcir el azúcar glass.

8

ARMA LA BASE PARA DECORAR:

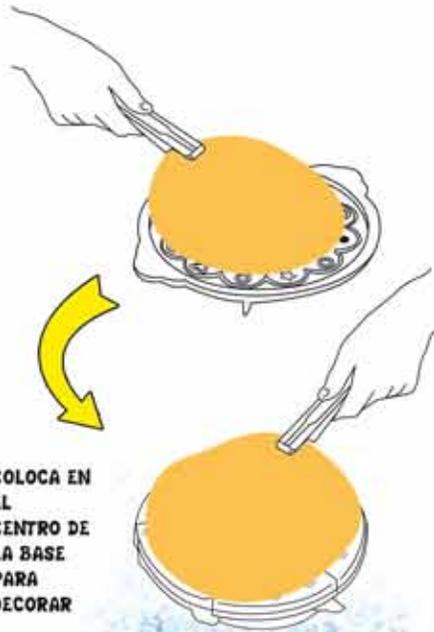
COLOCA LA BASE PARA DECORAR SOBRE LA BASE GIRATORIA. CUIDA QUE AMBAS PARTES EMBOVEN BIEN



9

DESMOLDA Y COLOCA:

CON LA AYUDA DE TUS PINZAS, TOMA LA CREPA POR UNA DE SUS ORILLAS



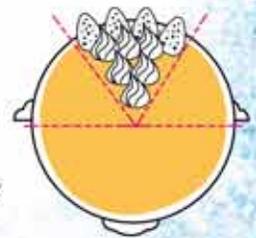
COLOCA EN EL CENTRO DE LA BASE PARA DECORAR

DECORANDO:

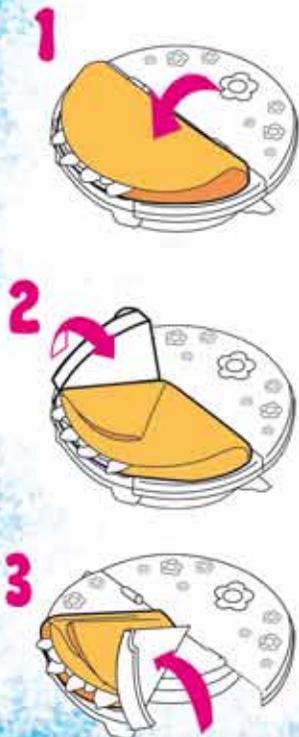
DECORA CON LA DUYA DE LA FORMA QUE QUIERAS USANDO EL TRIÁNGULO DE EN MEDIO DE LA BASE PARA DECORAR



OBSERVA EL DIBUJO PARA QUE TE DES UNA IDEA DEL ESPACIO QUE DEBES RELLENAR EN LA CREPA

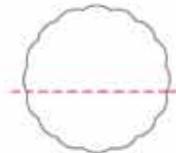


DOBLA LA CREPA:

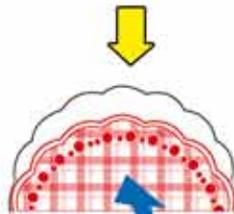


CREPA EN EL SOPORTE:

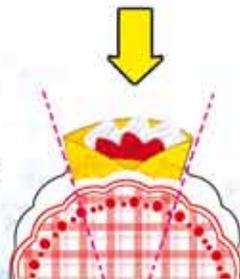
TOMA UNO DE TUS MANTELITOS E IMAGINA UNA LINEA QUE PASE UN POCO ABAJO DE LA MITAD



DOBLA EL MANTEL. OBSERVA QUE UNA PARTE SOBRE SALE DE LA OTRA



COLOCA LA CREPA EN MEDIO DEL MANTEL



DOBLA UNO DE LOS EXTREMOS DEL MANTEL SIGUIENDO LA FORMA DE LA CREPA



DOBLA EL OTRO EXTREMO DEL MANTEL DE LA MISMA FORMA QUE EL ANTERIOR Y ¡LISTO! DISFRUTA TU CREPA

10

DIFERENTES ESTILOS DE CREPAS :

CREPAS DE CHOCOLATE O FRESA:

- 2 cucharadas de harina de trigo (usa el cucharón para harina)
- 1 huevo ligeramente batido
- 2 cucharadas de chocolate en polvo o líquido (si vas a hacer crepas rosas en lugar de chocolate, usa 1 pizca de colorante vegetal rojo)
- 1 taza de leche
- 1 cucharada de mantequilla previamente derretida



MEZCLA TODOS LOS INGREDIENTES

HORNEA, RELLENA Y ENROLLA DE LA MISMA FORMA QUE USASTE PARA HACER CREPAS NORMALES

11

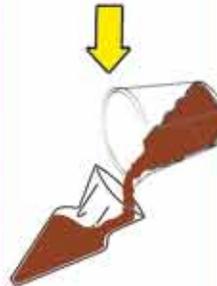
CREPAS CON DIBUJOS :

BATE LOS INGREDIENTES COMO EN LA PAG. 3



APARTA 1 TAZA

AGREGA CHOCOLATE (o 1 pizca de colorante rojo)



CORTA 1 mm DE LA PUNTA DE UNA DE TUS MANGAS PARA DUYA Y VACÍA LA MEZCLA

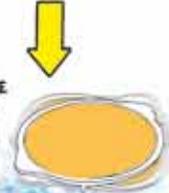
RELLENA LOS DIBUJOS DE TU PLATO CON LA MEZCLA DE SABOR



AGREGA 2 CUCHARADAS DE LA MEZCLA ORIGINAL EN EL PLATO



DISTRIBUYE MOVIENDO EL PLATO DE LADO A LADO



HORNEA POR 40 SEGUNDOS



RELLENA DECORA Y DOBLA. NOTARÁS QUE TU CREPA HA QUEDADO CON DIBUJOS DE DIFERENTE COLOR

MENÚ DE CREPAS :



FRESAS CON CREMA

Clásica crepa favorita de todos. Contiene:
- 2 o 3 fresas en rebanadas
- crema batida o chantilly (puedes cambiar la crema natural por alguna de sabor fresa o miel)



CHOCOLATE CON PLÁTANO

Deliciosa crepa de chocolate. Contiene:
- 2 o 3 rebanadas de plátano
- crema batida o chantilly (puedes cambiar la crema natural por alguna de otro sabor)
- Chocolate líquido para decorar



HELADO CON FRUTAS

Una crepa muy refrescante. Contiene:
- 2 rebanadas de fresa
- Frutas rojas
- 1 bola de helado del sabor que quieras
- crema o chantilly



PASTEL DE CREPAS

Entre cada crepa, unto con tu pinza-espátula crema o chantilly hasta alcanzar la altura que desees. También puedes agregar fruta, cajeta o mermelada. Hazla para un cumpleaños poniéndole velas arriba.



CREPA-ROL DE FRUTAS

Contiene:
- Fresas en rebanadas
- trozos de fruta
- crema sencilla
Observa que debes poner mucha crema en forma cilíndrica en medio de la crepa para que el rollo quede firme y circular



CREPA-PIE DE FRESAS

Extiende tu crepa. Contiene:
- Fresas en rebanadas
- Uvas o moras
- crema o chantilly
Perfecto para compartir en forma de rebanadas.

12

CREPAS SALADAS :

La siguiente receta es para hacer crepas saladas.

- 1 taza de leche
- 1 huevo batido
- 2 cucharadas de harina de trigo (usa el cucharón)
- 1 cucharada de mantequilla derretida
- 1 pizca de sal

* Mezcla todos los ingredientes y sigue los mismos pasos que hiciste para hacer crepas dulces.



CREPA DE ATÚN

Una crepa nutritiva. Contiene:
 - 1 hoja de lechuga
 - Atún
 - 1 cucharada de mayonesa
 - Jitomate al gusto
 Mezcla el atún, jitomate y mayonesa. Añade a la crepa sobre la lechuga



JAMÓN CON QUESO

Una de las más solicitadas. Contiene:
 - 1 hoja de lechuga
 - 2 rebanadas de queso panela o manchego
 - 2 rebanadas de jamón
 Puedes ponerle el aderezo que desees



SALCHICHA CON QUESO

Otra de las favoritas. Contiene:
 - 1 hoja de lechuga
 - 2 rebanadas de queso panela o manchego
 - 1 salchicha partida en 2
 Puedes ponerle el aderezo que desees



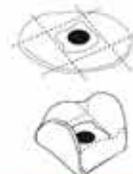
CREPA ENSALADA

Otra crepa para compartir. Contiene:
 - 2 hojas de lechuga
 - 3 rebanadas de jamón enrollado
 - Rebanadas de huevo cocido
 - Jitomate al gusto
 - Tu aderezo favorito



CREPA DE DESAYUNO

Empieza el día con este rico desayuno. Contiene:
 - Rebanadas de jamón en forma de la figura que quieras
 - 1 queso manchego en otras formas
 - 1 huevo estrellado



BANDERI-CREPA DE SALCHICHA

Un delicioso bocadillo. Contiene:
 - 1 salchicha hervida o frita
 - Catsup

Enrolla la crepa en la salchicha y adorna con la catsup

13

EXPLORA Y EXPERIMENTA :

SI QUIERES MÁS HARINA Y OBTENER SIEMPRE ÓPTIMOS RESULTADOS: Te recomendamos usar la HARINA DE TRIGO de "TRES ESTRELLAS" FINA O INTEGRAL DE VENTA EN TIENDAS DE AUTOSERVICIO

VISITA LA PÁGINA WEB:

www.tres-estrellas.com

ENCONTRARÁS DELICIOSAS RECETAS



En este juguete te damos las especificaciones de como hacer crepas y como funcionan los accesorios. También te dimos algunas ideas de cómo crear deliciosas y divertidas crepas. Pero queremos que sigas imaginando diferentes formas de hacerlas y decorarlas. ¡EXPERIMENTA!



AYÚDANOS A INCREMENTAR NUESTRO RECETARIO: Mándanos tu receta de lo crepa que hayas hecho, así como la foto de tu creación culinaria.

Envíalas a: diseño@mialegría.com.mx

Las mejores recetas las subiremos a nuestra página web, en la sección de "MINI CHEF" para que las puedas presumir a tu familia, amigos y otros mini chefs como tu.

Busca recetas alternativas en: www.mialegría.com.mx
 Para que aprendas a sustituir algunos ingredientes de acuerdo a tus gustos y necesidades.

14